L'Ora Siciliana

Periodico fondato nel 2003 e diretto dal giornalista pubblicista Angelo Severino
www.ora-siciliana.eu - redazione@ora-siciliana.eu - cell. 342 122 8440

Nuova serie - Novembre 2019 - n. 2

Cimitero del Convento dei Frati Cappuccini, conosciuto come le Catacombe dei Cappuccini di Palermo, uno dei luoghi più impressionanti da visitare al mondo.

A "FESTA DÊ MURTI". NOSCIA COSA JÉ!

di Angelo Severino

I morti in Sicilia diventano ladri. Accade nella notte fra il 1° e il 2 novembre quando i defunti hanno il permesso di uscire dalle proprie tombe per andare a rubare nei negozi e nelle pasticcerie.

Rubano di tutto: giocattoli, vestiti e scarpe nuove o altri oggetti che i bambini hanno tanto desiderato avere durante l'anno e che, solo in questa notte, i parenti morti, dopo averli rubati, nasconderanno in un angolo segreto della casa.

"U jurnu dê murti" o, semplicemente, *"ne Murti"* non solo i bimbi riceveranno regali ma anche i grandi.

Le mogli e le fidanzate chiederanno i Murti (i regali) al marito e al fidanzato e viceversa. E all'alba del 2 novembre tutti in ansia, grandi e piccini, e alla ricerca di quanto i morti hanno nascosto in casa per loro.

Ma nessuno rimarrà deluso. Tutti avranno i loro Morti, avranno la loro *"guantera"* ricolma di frutta martorana con dentro l'oggetto desiderato e tanto aspettato.

Una festa popolare che ha consentito ai Siciliani di rivivere per secoli, anno dopo anno, un giorno pieno di significato e di memoria storica. Ed ecco perché non si può e non si deve cancellare la *"Festa siciliana dei Morti"* per sostituirla con quella di *"Halloween"*. Bisogna allora opporsi a quanti vogliono cancellare la festa siciliana per sostituirla con quella di Halloween di origine celtica, che non appartiene alla cultura del Popolo Siciliano.

La Festa del Giorno dei Morti oggi è quasi completamente scomparsa. Ho vissuto da bambino quei 2 novembre e capisco bene come al nostro tempo sarebbe una festa superata. Tuttavia, potrebbe essere rivista e adeguata all'epoca in cui viviamo.

Se così non fosse, perché accettare allora la pagana Halloween, una festa altrettanto antica ma che per cultura non appartiene né ai Cristiani né ai Siciliani?

Halloween? No, grazie. Nuàtri avimu a Festa dê Murti.

In Sicilia, in occasione della ricorrenza della festa dei morti, le istituzioni e l'opinione pubblica dovrebbero fare rivivere i valori morali e culturali del Popolo Siciliano rivalutando e recuperando la tradizionale festività dei morti. Bisogna allora opporsi a quanti si sforzano di cancellare la festa siciliana per sostituirla con quella di Halloween.

Da oltre un secolo, come Siciliani, abbiamo potuto vedere come alcuni settori (non tutti, fortunatamente) dell'informazione della cultura ufficiale, dei partiti e della classe politica, delle istituzioni, dei gruppi e dei movimenti organizzati, in un modo o nell'altro, si siano sentiti (e si sentano oggi più di ieri) molto impegnati, in proprio o su commissione, nel portare a compimento il bieco proposito di cancellare definitivamente l'identità culturale del Popolo Siciliano, della Nazione Siciliana.

Questi soggetti si adoperano, pertanto e in modo particolare, a boicottare, a ostacolare, a discriminare (e, peggio, a far finta di ignorare nella sua esistenza, nei suoi contenuti e nella sua importanza) la "festa siciliana dei morti", così come questa è stata percepita e vissuta da diversi millenni dal Popolo Siciliano.

Una festa che ha origini antichissime, addirittura pre-cristiane, e che però in Sicilia è stata assorbita, fatta propria e arricchita di valori e di innovazioni dalla religione Cristiana. Senza mai perdere le antiche radici che risalgono alla notte dei tempi.

Diciamo subito che la *"festa dei morti"*, ossia *"U jurnu dê murti"* ha retto sostanzialmente alla persecuzione, cui è stata fatto segno, poiché la stragrande maggioranza dei Siciliani (seppure con molti ridimensionamenti) continua ancora oggi a osservarne le tradizioni. Dai cibi particolari, ai dolci della cena, ai regali ai bambini.

«Si tratta insomma di uno di quei patrimoni non materiali che – commenta Giuseppe Scianò – *oggi a livello internazionale di solito vengono protetti o che meritano di essere protetti, soprattutto dall'Unesco».*

Provvedimento di protezione che gli Indipendentisti Siciliani propongono per la festa dei morti.

«Nella ricorrenza della festività – continua Scianò – *rivolgiamo soltanto un accorato appello alle famiglie Siciliane, all'opinione pubblica, alle istituzioni affinché la tradizione e i suoi valori vengano rispettati».*

«Ed è un appello questo che rivolgiamo in modo particolare ai sindaci più sensibili e più attenti (che pure esistono e fanno onore a se stessi), non colonizzati nel cervello e nel cuore, alle rispettive comunità e alla Sicilia».

«Diano essi per primi un segnale che vada verso quel recupero culturale e morale di quei valori di cui il Popolo Siciliano ha bisogno per affrontare con consapevolezza il proprio avvenire».

Mentre non possiamo non protestare con quanti stanno tentando di omologarci, confonderci e di "fonderci" nella festa, di recente importazione, di Halloween.

In questa maniera, infatti, andrebbe meglio in porto l'operazione di "cancellare" una delle manifestazioni più espressive non solo dell'identità culturale e religiosa del Popolo Siciliano, ma anche della sensibilità e della dolcezza dell'animo dei Siciliani.

Halloween ?

No, Grazie!

Siamo siciliani!

Paste con le sarde e finocchietti selvatici

Preparazione:

- Pulite il finocchietto selvatico e lessatelo in acqua salata. Scolatelo e mettete da parte l'acqua di cottura, quindi tritatelo e soffriggetelo con poco olio. A parte, fate dorare la cipolla tritata finemente e aggiungete le acciughe e l'estratto di pomodoro sciolto in 1/2 bicchiere d'acqua e 1/2 di vino bianco.
- Lavorate il tutto con una spatola di legno affinché si trasformi in una crema. Unite una metà delle sarde diliscate, il finocchietto, l'uva passa con i pinoli e lo zafferano e fate cuocere per circa mezz'ora. Se occorre allungate il composto con l'acqua dei finocchietti.
- A parte, friggete l'altra metà delle sarde diliscate e, dopo averle fatte dorare, deponetele sulla carta assorbente per eliminare l'olio superfluo. Fate lessare la pasta nell'acqua di cottura rimasta dei finocchietti.
- Scolatela al dente, mescolate con il condimento e servitela aggiungendo le sarde fritte. Spolverate a piacere con pangrattato tostato e pepato.

Ingredienti: 500 gr di pasta; 700 gr di sarde diliscate senza testa e interiora; 3 mazzetti di finocchietto di montagna; 1 cucchiaio di estratto di pomodoro; 1 cipolla; 4 acciughe salate pulite e diliscate; 1 cucchiaio di pinoli; 1 cucchiaio di uva passa; zafferano; olio extravergine; 1/2 bicchiere di vino bianco; sale e pepe q.b.

Le galoppate di Federico II e il mercato invisibile di Valverde

Che anticamente Enna abbia avuto con Cerere, nella storia delle religioni, il privilegio di possedere la prima dea che valorizzasse il grano, l'accoppiamento e il sesso, si è già scritto parecchio. Che Enna potrebbe avere un deposito di scorie nucleari europee (francesi?) all'interno dell'ex miniera di Pasquasia, si sa ma non si dice e chi sa tace o smentisce.

Che Enna si trovi agli ultimi posti in quasi tutto, lo si può leggere nelle classifiche stilate dagli esperti. Che Enna si stia spopolando delle menti più eccelse che vanno a lavorare nel resto del mondo, è cosa ormai saputa e risaputa. A Enna però mancava un qualcosa.

E così scopriamo che Enna è stata inserita nell'enciclopedia delle città d'Europa dove vivono, nientedimeno, che i fantasmi. Sì. I fantasmi. Secondo una ricerca effettuata attraverso le voci popolari, soprattutto delle persone anziane, sarebbe emerso che esistono in città molte storie legate al paranormale.

Una delle più conosciute è quella che riguarda l'imperatore svevo Federico II di Svevia che, nel lontano XIII secolo (secondo una leggenda) avrebbe fatto erigere una torre di forma ottagonale, alta circa 26 metri, per precise esigenze difensive e per il suo amore per la caccia e per la natura.

Su questa costruzione c'è tuttavia da precisare che, secondo le indagini del colonnello Umberto Massocco, pubblicate nel libro ***"La verità sulla Torre ottagonale di Enna"***, non fu Federico II a realizzarla ma i Siculi tremila anni fa. A tal proposito consigliamo di andare su ***www.torredienna.it*** per maggiori informazioni.

Ritornando all'enciclopedia, sta scritto che: *«Vi è una notte ben precisa, ogni anno la stessa, in cui si può sentire Federico II lanciare il suo cavallo al galoppo lungo il viale antistante la torre e farlo correre per circa un chilometro. Poi il cavallo (e si presume anche lui) torna alla torre con passo lento e rientra alla sua dimora».*

«Gli zoccoli del cavallo battono ritmicamente sull'asfalto facendo presumere una corsa sfrenata. Nessuno ha mai visto questo fantasma, ma il fenomeno è stato udito da più persone contemporaneamente anche in tempi recenti».

Abbiamo anche letto che Enna è al centro di numerosissime leggende e storie assai bizzarre. Tra le tante, abbiamo scoperta questa sul popoloso quartiere di Valverde.

In quest'antica zona della città esisterebbe un giorno dell'anno in cui si svolgerebbe un *"mercato fantasma"* al centro della piazza. La gente del luogo afferma che solo chi soffre di disturbi psichici è in grado di vederlo unitamente a persone dotate di particolari facoltà.

La cosa curiosa è costituita dal fatto che, secondo la tradizione, solo chi è in grado di vedere il misterioso mercato può comprarvi qualcosa e ottenere così particolari benefici per tutta la sua vita.

Altri fantasmi a Enna? Sì! Ce ne sono tantissimi e lo racconteremo prossimamente!

Poesia di Giovanni Piazza

Talìa, cumpa', o la cucuzza ntesta
o maschiri scantusi e scacazzari.
Pirchì? Pi quali cucca? Ma chi festa
po' ssiri mai, chidda ca fa scantari?
Chidda ca t'assicuta lazzariatu
e cchiù vistutu sì, cchiù sì sminnatu?

Ma sta pinzata, ma di cu n'agghica!
Stu geniu di finizza e d'eleganza
ca a tutti ormai ci sfurnicia la dica!
Chi sbùmmica, di qualchi nordicanza
ca essennu sulu tunna furastera
pari stratuni allocu di trazzera?

Ma pèrsimu lu sensu e la ragiuni,
caru cumpari, ca la nostra storia,
comu la storia di d'ognautru agnuni,
è soprattuttu fatta di memoria
e s'un si sapi sèntiri cu fummu
chiossà n'arzìa lu savujardu chiummu.

Pirchì la nostra festa fu de' morti
ca pi tant'anni e tanta picciuttanza,
quannu pi zita c'era a Diu la sorti,
n'affuddava d'antica amurusanza
e ni cuntava d'animi purganti
ogni turnata festa d'Ognissanti.

E pari festa, na ddu campusantu,
cu na caterva di genti e di sciuri
di vuci assicutati ormai di chiantu
di chiantu assicutatu di duluri.
"Poi ricambianu, i morti, e tali e quali
stanotti poi ti portanu rijali."

E ammenzu a qualchi vesti e iucareddu
nuci e nuciddi, mennuli, azzalori
ficu, pupi di zuccaru, a punzeddu
la frutta marturana. Eh, scattacori
era l'arrusbigghiata dda jurnata
pi la ricerca di la ncannistrata.

E ma' ca ni cuntava poi lu cuntu
di visiti notturni e d'armi santi
ca si compuru ormai di contrappuntu
turnavanu a cuprinchiri vacanti.
Chista, la nostra. La festa de' morti,
quannu pi zita c'era a Diu la sorti.

La festa dei morti in Sicilia, un mix di gioiosa tradizione e tristi ricordi

di Crocetta De Marco

La festa dei morti. Mentre in tutto il mondo impazza la festa di Hallowenn, in Sicilia resiste la tradizione della commemorazione dei morti, nei giorni a cavallo dei mesi di ottobre e novembre. Nonostante la notte delle streghe rappresenti un business da 370 milioni di euro, il giorno dedicato ai defunti è una festività che in Sicilia si tramanda da generazioni e che, ancora oggi, vede tantissima gente recarsi a trovare i propri cari scomparsi da tempo, ma rimasti nel cuore di chi resta.

Oltre al ricordo affettuoso e quel dovere sentito di incontrarsi sulla tomba di chi ci manca per condividergli il vuoto che ha lasciato, c'è anche una tradizione siciliana di particolare arte nella creazione di dolci, detti "dei morti". Infatti, in ogni bar si vedono ancora i dolci tipici di questo periodo, come la frutta di marturana e i pupi di zùccaro, che oggi rischiano di essere sostituiti da zucche e maschere orrende, come la più materialista Hallowenn impone.

Nella "Favola della Festa dei Morti" così il siciliano Liborio Butera racconta di ciò che era, nel secolo appena scorso, la festa dei morti in Sicilia:

«I cari defunti, che nell'immaginario collettivo sono cupi e addolorati, la notte tra l'1 e il 2 novembre si trasformano, diventano sorridenti e, abbandonando per qualche ora le loro eterne dimore, distribuiscono giocattoli, dolci e vestiti ai bimbi. Niente a che vedere con i mostri voluti da Halloween, per fortuna, ma un ricongiungimento festoso con i parenti che non sono più di questa terra».

«E i bambini siciliani la notte tra l'1 e il 2 novembre vanno a letto e si sforzano nel tentativo di rimanere svegli con la speranza di vedere arrivare i cari defunti carichi di doni».

«La mattina appena alzati dal letto inizia la caccia ai doni: li trovano dietro le tende o nei posti più disparati, panieri traboccanti di "pupi di zùccaru", "frutta martorana", "ossa 'i morti", "n'zuddi" e "rame di Napoli" miste a tante altre leccornie più moderne».

«Assieme a loro, nuovi giocattoli sempre più tecnologici. È una festa! E poi di corsa a fare il giro dai parenti per vedere se anche lì i cari defunti hanno lasciato un dono, un paniere pieno di leccornie o giocattoli. Che bello vederli. Che bello vederli ricordare i parenti che non ci sono più».

Tutto ciò è quanto rimane nei miei ricordi nei giorni 1 e 2 novembre.

Da bambini, io, mia sorella e mio fratello facevamo questo rituale, attesa della festività, arrivo di zie dal paese limitrofo per accompagnarsi a noi nella visita ai parenti defunti, movimento nelle case dove c'erano bambini, così anche da noi, tutti presi nella ricerca di giocattoli e dolciumi caratteristici, spari di finte pistole che arrivavano dalla strada, dove i maschietti, già dalle prime luci dell'alba, mostravano ciò che i "morti" avevano loro portato.

Il guaio è che io sono stata subito critica nei riguardi di questa tradizione, avvertivo già da piccola una sorta di pena per quei morti ricordati da noi per un fine che, poi, ho capito fosse utilitaristico, era già difficile pensare, anche con la mente di bambini, che resuscitassero e che, però, non potevamo vederli, non potevamo vedere quella nonna morta giovane, di cui mia mamma parlava tradendo sempre il suo grande dolore.

Non amavo la parte festosa di questa commemorazione, non vi ritrovavo alcun rispetto verso il dolore di chi aveva perso persone care, ma anche perché m'incuteva una certa paura questo vagare di chi non c'era più per stanze e case.

Così, quando fu il momento dei miei bambini, preferii parlare di festa dei giocattoli, quelli che loro vedevano in giro per la città, per negozi e la vecchia Standa, dove tutti esponevano le ultime mode in fatto di giochi per maschietti e femminucce, e noi stessi regalavamo loro nuovi giochi, senza disturbare il sonno dei nostri morti, per i quali ci restava il dovere di andare a trovare in quella loro ultima dimora.

Poi, da quando la vita ci ha riservato di conoscere il dolore vero del distacco, sono stata sempre più convinta che i morti si ricordano, si vanno a trovare in quel 2 novembre, è bello che ci sia un giorno tutto per loro, e i bambini è giusto che siano educati al loro ricordo, ma per favore, lasciamo la tradizione in quell'angolo dove releghiamo tutto ciò che la vita moderna, una certa istruzione e la nuova cultura ci impone che restino, e quando pensiamo a "come eravamo" ci scappi un sorriso.

Antonio Canepa nasceva a Palermo il 25 ottobre 1908. Moriva a Randazzo il 17 giugno 1945 in contrada "Murazzu Ruttu"

di Giuseppe Scianò

Gli Indipendentisti del *"Centro Studi Andrea Finocchiaro Aprile"* ricordano, con comprensibile emozione, che in questi giorni ricorre il 111° anniversario della nascita di Antonio Canepa. Quello che diventerà il protagonista della lotta armata per l'Indipendenza della Sicilia era nato, infatti, il 25 Ottobre del 1908, a Palermo, nell'industrioso e popolare quartiere della "Cala" e di Piazza Marina.

Diventerà docente delle università di Palermo e di Catania. Avrà una serie di vicissitudini, politiche e personali, complicatissime. E, infine, con lo pseudonimo di *"Mario Turri"*, avrà, nel novembre del 1944, il gravoso incarico di organizzare l'EVIS (Esercito Volontario per l'Indipendenza della Sicilia).

Sotto la sua direzione, l'EVIS sarebbe diventato la punta di diamante della grande lotta, democratica e popolare, per l'Indipendenza della Sicilia. Che era anche lotta per il progresso, per la libertà, per la rinascita economica e morale del Popolo Siciliano, della Nazione Siciliana. Non a caso il *"Canepa-Turri"* si impegnò moltissimo nel dotare i giovani dell'EVIS, accampati nei boschi di Cesarò e di San Fratello, oltre che nella specifica preparazione militare, anche nella preparazione culturale e politica.

Questi fatti, unitamente al martirio avvenuto il 17 Giugno 1945 alle porte di Randazzo, in Contrada Murazzu Ruttu, (nel quale morirono anche Carmelo Rosano e Giuseppe Lo Giudice a un posto di blocco dei Carabinieri), dimostrarono come Antonio Canepa fosse il nostro eroe nazionale, niente affatto isolato né perdente. Era, infatti, affiancato da tanti altri giovani eroi. E si poneva al servizio esclusivo del Popolo Siciliano, della Nazione Siciliana e del Grande Sud.

Nel ricordo di *"Canepa-Turri"*, il Centro Studi *"Andrea Finocchiaro Aprile"* evidenzierà il ruolo fondamentale dello stesso Canepa nella lotta per l'Indipendenza della Sicilia, con una serie di conferenze e di incontri che si svolgeranno in tutte le ex-province siciliane, ciò anche per evidenziare ancora una volta l'importanza, il significato e l'attualità del memorandum inviato da Andrea Finocchiaro Aprile, il 31 marzo del 1945 (e del quale l'anno prossimo ricorrerà il 75° anniversario), alla Conferenza di San Francisco.

Un memorandum alla cui legittimità e credibilità concorsero, in modo determinante, il consenso pressoché totale dell'opinione pubblica siciliana e l'esistenza, appunto, di un vero e proprio *"esercito di guerriglieri separatisti"* che aveva tutti i requisiti per ottenere quanto previsto dall'accordo internazionale dell'Aja in materia. Ci ripetiamo, ma, come si sa, repetita iuvat.

Un'ultima puntualizzazione. Un esercito, quello di Canepa-Turri, nel quale non vi era alcun militante latifondista, mafioso o bandito comune. Non aggiungiamo altro.

La cuccìa con ricotta di pecora preparata nella cucina dell'ex monastero di Santa Lucia a Palermo

di Maria Oliveri

Dietro la Badia Nuova, a Palermo, nel 1531 venne fondato un monastero di monache benedettine, dedicato a Santa Lucia. Il monastero venne abbandonato nel 1582 a causa dei miasmi della paludosa depressione del Papireto.

Sulle rovine del monastero i governatori del Monte di Pietà, con l'aiuto del Senato, crearono un conservatorio di orfanelle. A causa dell'accrescersi del numero delle fanciulle accolte dal pio istituto, il 2 maggio 1781, i governatori acquistarono un terreno fuori Porta Maqueda (odierna Via Ruggero Settimo) e vi costruirono un nuovo conservatorio col titolo di Conservatorio di Santa Lucia.

Il collegio aveva ambienti spaziosi e ampi cortili. Le fanciulle venivano educate e istruite nei lavori domestici da religiose domenicane, a spese del Monte di Pietà.

I lavori di costruzione della chiesa, dedicata a Santa Lucia, cominciarono nel 1788 e vennero ultimati solo a metà del secolo successivo. Dal 1919 al 2000 l'edificio è stato un istituto privato per ragazze benestanti, gestito dalle salesiane. Oggi l'istituto è gestito da un'opera pia.

Nel monastero si cucinava la cuccìa con crema di ricotta, nel giorno della festa della Santa patrona Lucia. Santa Lucia è protettrice della vista: *«È invocata per la luce degli occhi in riguardo al suo nome Lucia»,* scrisse Giuseppe Pitrè.

Il 13 dicembre a Palermo i devoti facevano voto di non cibarsi di farinacei per penitenza, pur di aver salvaguardata la vista. Mangiavano verdure, legumi, panelle e cuccìa (grano ammollato e lessato).

L'usanza di consumare frumento bollito è legata, secondo la tradizione, al ricordo di un miracolo operato dalla Santa, che fece arrivare un bastimento carico di grano a Palermo, città stremata da una lunghissima carestia. *«Santa Lucia pani vurrja, pani nu nn'haiu, accussì mi staju»,* così pregavano i palermitani nel 1646 quando l'arrivo di una colomba dal cielo annunciò alla città l'arrivo del prezioso carico.

Lucia è patrona della natia Siracusa, dove viene festeggiata il 13 dicembre. I siracusani rivendicano il primato dell'invenzione della cuccìa rispetto a Palermo e collocano l'episodio della carestia a Siracusa del 1763.

Secondo il Pitrè, il frumento lesso era un cibo "primitivo". Gli antichi greci lo mangiavano a luglio, subito dopo averlo raccolto, a scopo propiziatorio, per garantire prosperità. Il grano era, infatti, simbolo di vita e fertilità. La cuccìa oggi viene realizzata a Palermo con grano lessato, condito con crema dolce al cacao, con biancomangiare oppure con ricotta dolce.

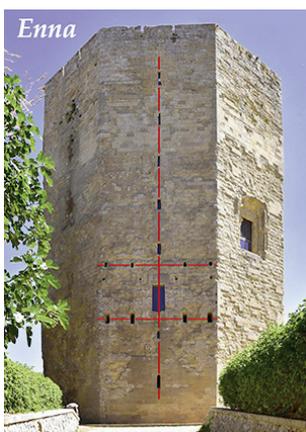
La ricetta della cuccìa preparata dalle monache di Santa Lucia

Ingredienti:

500 g di frumento, un pizzico di sale, 1,5 kg di ricotta di pecora freschissima, 400 g di zucchero semolato, 300 g di capello d'angelo, 150 g di cioccolato fondente (a gocce o a pezzettini), granella di pistacchio q.b., cannella in polvere q.b.

Ponete in acqua a bagno per tre giorni il frumento, prima della preparazione della cuccìa, cambiando l'acqua ogni giorno. Scolate il grano e mettetelo in un tegame, ricoprendolo d'acqua e aggiungendo un pizzico di sale. Cuocete per 6-8 ore a fiamma bassissima, lasciando poi riposare nell'acqua di cottura, coperto con un coperchio, per tutta la notte.

A parte, per preparare la crema, lavorate con la frusta la ricotta, precedentemente setacciata, con lo zucchero, in una ciotola abbastanza capiente. Aggiungete il capello d'angelo tagliato a piccoli pezzi e gocce di cioccolato fondente.

Scolate bene il frumento, ormai freddo, e aggiungete alla crema, mescolando, il composto. Servite in ciotoline, cospargendo con cannella in polvere, oppure granella di pistacchi, o cioccolato fondente o diavolini.

Enna

Nella città di Enna il capolavoro dell'arte Astronomica e Gromatica degli antichi Siculi

La famosa Torre ottagonale di Enna, per errore attribuita all'imperatore Federico II lo Svevo, in verità è l'Umbilicus Siciliae et Trinakie (Hennaion).

La Torre di Enna (cuore della Sicilia) è l'osservatorio astronomico-geodetico costruito dai Siculi. I Siculi, partiti dal centro Italia con alcuni Etruschi, approdarono nell'Isola e l'abitarono soprattutto nella parte centro orientale.

Se si guarda bene nella facciata principale della Torre ottagonale di Enna, si vedono le 16 finestrelle che riproducono lo schema della *"Delimitatio templum caelesti"* di Sicilia, formato dal decumano e dai due cardini (massimo e minore) e che forma l'antica rete stradale dell'Isola avente come centro la città di Enna (Hennaion).

Per saperne di più vai su:
www.torredienna.it